

INTISARI

Tempe merupakan makanan yang dibuat dan dikenal oleh penduduk Indonesia terutama di Pulau Jawa. Kini dikenal bermacam-macam tempe yang dibuat dari bahan dasar yang berbeda, yang merupakan hasil fermentasi oleh kapang tempe yaitu Rhizopus sp. Makanan ini merupakan salah satu makanan sumber protein, yang banyak digemari oleh masyarakat Indonesia karena disamping harganya murah, juga mudah didapat.

Penelitian ini bertujuan untuk menelusuri fermentasi protein tempe dan tempe "bosok".

Penelitian dilaksanakan dengan menggunakan tempe dan tempe "bosok" hasil produksi rumah tangga, yang telah dibuat tepung dan dihitung sebagai berat kering. Kadar protein ditetapkan dengan metode Lowry baik yang dengan pengendapan (dengan TCA 10 %) maupun yang tanpa pengendapan, pada panjang gelombang 750,4 nm dengan baku albumin, sedang asam amino ditetapkan dengan pereaksi ninhydrin, pada panjang gelombang 570,2 nm, dengan baku alanin.

Dari hasil penelitian didapat kadar protein dengan pengendapan untuk kedelai, tempe dan tempe "bosok" berturut-turut $24,10 \% \pm 0,04 \%$; $21,77 \% \pm 0,09 \%$; $20,79 \% \pm 0,08 \%$, sedang kadar protein tanpa pengendapan untuk kedelai, tempe dan tempe "bosok" berturut-turut $26,66 \% \pm 0,19 \%$; $23,62 \% \pm 0,06 \%$; $24,42 \% \pm 0,08 \%$. Begitu pula diperoleh kadar asam amino untuk kedelai, tempe dan tempe "bosok" berturut-turut $1,8 \% \pm 0,01 \%$; $1,93 \% \pm 0,02 \%$; $2,12 \% \pm 0,01 \%$.



Setelah dianalisis dengan analisis varian satu jalan, taraf kepercayaan 95 %, maka diperoleh bahwa ada perbedaan yang bermakna antara kadar protein kedelai, tempe dan tempe "bosok", baik dengan pengendapan maupun tanpa pengendapan, begitu pula dengan kadar asam amino. Jadi proses fermentasi tempe menjadi tempe "bosok" menyebabkan penurunan kadar protein, tetapi sebaliknya menyebabkan kenaikan kadar asam amino.